



春の販売で好評だったテイクアウト、
フレンチデリBOXと**スイーツBOX**を
 年末年始も販売いたします
 年末年始は **特別メニュー**として

和牛・アワビ・オマール海老・フォアグラ・鰻・トリュフ・国産鴨肉等の
 高級食材を贅沢に使用した アビチュエ特製オードブルの詰め合わせ
【プルミエBOX】もご用意いたしました！

クリスマスパーティーのオードブル、お正月のミニお節
 ちょっとリッチなフレンチ弁当、ワインのお供…等々におすすめです！
 9マスのオードブルBOXに「美味しい」をたっぷり詰め込みました
 年末年始は「おうち de アビチュエ」お楽しみください！

- 1・プルミエBOX (1人前) **¥4800**
- 2・フレンチデリBOX (1人前) **¥2200**
- 3・スイーツBOX (2~3人前) **¥2000**

販売期間 12月22日(木)~1月3日(火)
 (26日(月)は休み)
 お渡し時間 11時~18時
 ご予約締切日 **12月15日(木)**
 ご注文方法 お電話でご予約ください
 または注文用紙をお持ちください



数量限定販売です お早目のご予約をお待ちしております

レストランアビチュエ、店舗玄関内でのお渡しとなります
 お支払いは現金のみとなります
 インスタ DM・メッセージアワーでのご予約は、トラブル防止のためお受けしていません
 売り切れとなることもありますのでお早めにご予約ください

お客様控えとしてご利用ください

| プルミエ | デリ | スイーツ | 牛ほほ | イベリコ | 牛スジ |
|-------|-------|-------|-------|-------|------|
| ¥4800 | ¥2200 | ¥2000 | ¥1500 | ¥1200 | ¥800 |
| | | | | | |

お受取日 /
 時間 :
 金額 円

2022-2023 レストランアビチュエ 年末年始テイクアウト注文用紙

| | | 価格 | 個数 |
|-----------|--|-------|----|
| 1 | プルミエBOX (1人前) 和牛・アワビ・オマール海老・フォアグラ等を贅沢に使用した リッチ&プレミアムな特製オードブルBOX クリスマスのオードブルに、お正月のお節にぴったり | 4800円 | |
| 2 | フレンチデリBOX (1人前) フレンチお惣菜がギュギュッと詰まったデリボックス 焼きリゾットやキッシュ等のお食事系もしっかり入っています おつまみに、お弁当におすすめです | 2200円 | |
| 3 | スイーツBOX (2~3人前) シェフお手製のデザートがたくさん入った 宝石箱みたいなデザートBOXです ご自宅用にはもちろん、手土産にも喜ばれます | 2000円 | |
| 4 | 和牛ほほ肉ポルト酒煮込み (1人前:肉約100g ソース込み200g) 和牛のほほ肉とイチジクの煮込み 赤ワインとポルト酒で煮込みました(パウチパック) 湯煎で温めるだけでお店の味をご家庭で楽しめます | 1500円 | |
| 5 | イベリコ豚の煮込み (1人前:肉約100g ソース込み200g) スペイン産ブランド豚の肩肉の煮込み 香り豊かなボルチーニなどの茸とマディラ酒のクリームソース 湯煎で温めてお召し上がりください(パウチパック) | 1200円 | |
| 6 | 和牛スジ肉とトマトの煮込み (ソース込み200g) 和牛のスジ肉とトマトの煮込み リッチな味わいのミートソースです 湯煎で温めてバケットにのせたり ホワイトソースと重ねてラザニアに ペンネ等のパスタと和えたり 楽しみ方はあなた次第♪(パウチパック) | 800円 | |
| 合計 | | 円 | |

| | |
|-------------|----------------|
| お受取日 | お受け取り時間 |
| 月 日 | : |
| お名前 | お電話番号 |
| 様 | |
| | お申込日 / |

ご注文はお電話でも受け付けております **レストランアビチュエ TEL 0191-48-3211**